

MENU PICOTEO

A COMPARTIR A CENTRO DE MESA

PASTEL DE CABRACHO CON FINA MAHONESA

PLATO EMBUTIDOS DE BODEGA

Jamón, Cecina, lomo, chorizo, salchichón y queso Manchego

CROQUETAS DE JAMON

CHIPIRONES AL AJILLO

TORTILLA DE PATATA

POSTRE

ARROZ CON LECHE

Tinto Rioja crianza o blanco verdejo, sidra,
agua, jarra de cerveza, refresco y café

Precio por persona 27 euros

Menú de grupo mínimo para 10 personas

Marzo/26

EL BODEGÓN

de Teatínos desde 1955

MENU GRUPOS - MARZO/26

MENU 1 **32,00 €**

ENTRADAS A CENTRO DE MESA

Pastel de cabracho con fina mayonesa

Tabla de embutidos de bodega con queso Manchego.

Croquetas caseras de jamón

PLATO A ELEGIR

Lubina al horno con patata panadera

Carrilleras ibéricas guisadas con patatinas fritas

POSTRE

Tarta de queso con frutos rojos

MENU 2 **35,00 €**

ENTRADAS A CENTRO DE MESA

Pastel de cabracho con fina mayonesa

Tabla de embutidos ibéricos con queso manchego

Chipirones fritos

PLATO A ELEGIR

Bacalao escalibado con patata panadera

Cordero guisado al Estilo Bodegon con patatinas fritas

POSTRE

Tarta de la abuela

MENU 3 **39,00 €**

ENTRADAS A CENTRO DE MESA

Pastel de cabracho con fina mayonesa

Tabla de embutidos ibéricos con queso manchego

Calamares potera fritos

PLATO A ELEGIR

Merluza de Aviles en salsa marinera con almejas y gambas

Entrecot de vacuno al horno de brasa con patatinas fritas

POSTRE

Coulan de chocolate con helado de vainilla

Todos los menus incluyen pan, agua, Refresco, mineral, vino blanco, D.O. Rueda y tinto D.O. Rioja, sidra y café

Estos menus son para mesa completa y bajo reserva previa. Mínimo 8 comensales

Si desea incluir chupito el menu se incrementará en 3,00 €/persona

Reserva de 100,00 € que se descontará del total de la mesa. IVA 10% incluido en el precio